Produto Certificado de acordo com a
Portaria 371 do Inmetro de 29/12/2009.

Dúvidas, Sugestões ou Reclamações entre em contato com nosso SAC:

São Paulo ligue: (11) 3687-1102

Demais localidades: 0800 770 5152

CONHEÇA TODA A NOSSA LINHA – www.dellar.com.br

DELLAR

Qualidade e bom gosto para o seu lar.

Crepeira & Hot-Dog

DCR-131

DELLAR

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Leia este manual antes de usar o aparelho

LEIA COM ATENÇÃO ANTES DE UTILIZAR A CREPEIRA DELLAR

- Este aparelho não é destinado ao uso por crianças ou por pessoas com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, sem experiência ou conhecimento, a menos que sejam devidamente instruídas ou supervisionadas por uma pessoa que assuma responsabilidade por sua segurança ao usá-lo.
- Não permita que crianças brinquem com este aparelho.
- Utilize o produto somente sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser bastante alta quando o aparelho está em uso.Tome extremo cuidado para não tocar nelas.
- Use o aparelho em uma área bem ventilada. Mantenha espaço livre de pelo 10 centímetros em torno do aparelho para permitir a circulação adequada de ar.
- Não coloque o produto sobre, ou perto de fogão a gás ou elétrico, nem dentro ou em cima de forno aquecido ou outra fonte de calor.
- Não permita que o produto encoste em cortinas, revestimentos de parede,roupas,panos de prato ou outros materiais inflamáveis durante o uso.
- Não toque nas superfícies quentes do produto.Não mova o produto enquanto ele estiver ligado.
- Após o uso,deixe o produto esfriar completamente antes de manuseá-lo.
- Não forre a bandeja coletora de gordura com papel de alumínio ou qualquer outro material.
- Não use acessórios não recomendados para este produto.
- Não use o aparelho perto de água ou outro líquido.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou outro líquido.Se o aparelho cair na água ou se água cair sobre o aparelho,desligue-o imediatamente da tomada.Não toque no aparelho nem coloque a mão na água para retirá-lo antes de desligá-lo da tomada.
- Não deixe o aparelho desacompanhado enquanto estiver em uso. Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador ou sistema de controle remoto externo.
- Não faça pressão sobre o cabo de força no ponto em que este se conecta como produto,para evitar que se rasgue ou se rompa.

LIMPEZA

Antes de limpar o aparelho, desligue-o da tomada e espere até que as chapas esfriem.

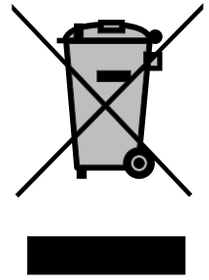
- Limpe o exterior com um pano levemente umedecido, tomando cuidado para que nenhuma umidade, óleo ou gordura entre nas aberturas de ventilação.
- Não limpe o interior ou exterior do aparelho com esponjas abrasivas ou lã de aço, pois isto poderá danificar o acabamento.
- Não mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido.

limpeza das chapas

Para a limpeza das chapas antiaderentes utilize um pano macio levemen umedecido em uma solução morna de detergente e água.

Aguarde até que seque para utilizar aparelho.

Descarte ambientalmente amigável



Contribua para proteger o meio ambiente!Respeite os regulamentos locais e entregue os equipamentos elétricos fora de uso a um centro de eliminação de resíduos autorizado.

Garantia e assistência ao cliente

A Dellar assegura ao comprador-consumidor deste produto a garantia de 90(noventa) dias, nos termos da lei, e mais 275(duzentos e setenta e cinco) dias de cortesia,contados a partir da emissão da nota fiscal de compra.

A Dellar restringe sua responsabilidade à substituição das peças defeituosas, desde que, a critério de avaliação de nosso agente autorizado, sejam constatadas falhas técnicas no produto.

A garantia não abrange peças sujeitas a quebra, como material plástico, vidro ou cabo de força.E a garantia ficará nula e sem efeito caso seja constatado que o aparelho foi submetido a reparo por agente não autorizado pela Dellar.

Para sua comodidade e a validação de sua garantia, sempre encaminhe sua crepeira a um posto autoriza- Dellar.

MODO DE PREPARO
Hotdog

Para preparar cachorro quente, utilize salsicha comum ou salsicha tipo Bockwurst.

1. Pincele um pouco de manteiga, margarina ou óleo de cozinha para revestir as placas antiaderentes.
2. Aguarde a luz de aquecimento (verde) a pagar.Em seguida,coloque a salsicha na parte inferior da forma, e feche o aparelho.
   - A salsicha tipo Bockwurst deve ser assada por aproximadamente 6 minutos.
   - A salsicha do tipo comum deve ser assada por aproximadamente 3 minutos.
3. Após esse tempo, abra a tampa do aparelho, vire a salsicha, feche a tampa, e deixe assar por mais 3 minutos.Verifique se a salsicha está bem assada, caso não, deixe por mais alguns minutos.
4. Use a alça para abrir a tampa retire a salsicha e sirva.Uma vez que você terminar de utilizar o aparelho, retire o plugue da tomada elétrica e deixe a tampa aberta para esfriar.
5. Caso deseje fazer o molho para HotDog, prepare separadamente o molho em uma panela.

MODO DE PREPARO
Salsicha no palito

1. Espete a salsicha com um palito de churrasco de forma que o palito atravesse de uma ponta a outra da salsicha.
2. Coloque o palito com a salsicha na parte inferior da forma e feche a tampa.
3. Deixe assar por aproximadamente 10 minutos.
4. Use a alça para abrir a tampa e retire o alimento.
5. Ao terminar de assar, retire o plugue da tomada elétrica e deixe a tampa aberta para esfriar.

- Mantenha o aparelho e o cabo de força longe de superfícies aquecidas.
- Nunca utilize o aparelho e o cabo de força ou o plugue estiver danificado,se não estiver funcionando corretamente, se houver sofrido queda ou sido danificado ou exposto a água ou outro líquido.
- Se o cabo de força estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu representantes ou pessoa tecnicamente qualificada.
- Este produto destina-se apenas a uso doméstico interno, não industrial e não comercial. Não use o aparelho ao ar livre ou para qualquer outra finalidade não descrita neste manual.
- Não deixa o cabo de força pendurado onde alguém possa tropeçar nele ou puxá-lo acidentalmente(por exemplo,na borda de uma mesa ou balcão).
- Não conecte/desconecte o aparelho em uma tomada elétrica com as mãos molhadas.
- Para evitar sobre carga elétrica durante a utilização deste aparelho, não opere outro produto de alta potência no mesmo circuito.
- Um cabo de força curto é fornecido com este aparelho. Não recomendamos o uso de extensão elétrica. Todavia, caso seja necessário usar uma extensão, certifique-se de que a tensão elétrica indicada seja no mínimo igual à do aparelho.

RECOMENDAÇÕES AO OPERAR O APARELHO

- O aparelho pode levar até 8 minu - tos para atingir a temperatura ideal de funcionamento, dependendo da intensidade de calor desejada. Quando o termostato atingir a tem - peratura selecionada, uma luz ver - de dentro do controle seleciona- do apagará, indicando que o aparelho está pronto para cozi- nhar. Durante o funcionamento, essa luz irá acender e apagar diver- sas vezes, à medida que o termosta- to regula a temperatura.Isto é nor- mal.
- Voçê pode acompanhar o cozimento levantando a tampa superior pela alça.
- Sempre tenha cuidado ao manuse- ar o aparelho durante o cozimen- to.Para abrir o aparelho, segure a área de plástico preto da alça.Essa parte da alça permanece fria ao to- que durante o cozimento.
- Os braços são feitos de alumínio fundido e ficarão quentes durante o uso.O mesmo acontecerá com o corpo do aparelho.E tampa é fei - ta de aço inoxidável e ficará muito quente durante o cozimento.Não encoste em nenhuma dessas par- tes durante o cozimento ou imedi- atamente depois. Se for necessá- rio ajustar a posição da tampa durante o cozimento, use luvas tér- micas.
- O gabinete inferior é feito de plásti- co e, embora possa ficar bastante quente durante o uso, não chega a aquecer o suficiente para provo- car queimadura.Se precisar mover o aparelho durante o cozimento, toque apenas no gabinete inferior. Nunca toque na tampa.
- Após o uso, deixe o aparelho esfri- ar(por no mínimo 30 minutos)an- tes de manuseá-lo.

MODO DE PREPARO
Crepes

Corte o recheio de um tamanho me - nor que a largura e altura da forma. Use palitos de churrasco para espe - tar os recheios.No caso de recheio duro como chocolate, primeiro colo - que o chocolate sobre a massa e de- pois coloque o palito por cima do chocolate e complete com a massa.

No recheio de frango com catupiry, deve-se primeiro aplicar o queijo ca- tupiry no mesmo sentido do crepe. Depois, com ajuda de uma colher,es- palhe um pouco do refogado de frango, tendo o cuidado para que am- bos os recheios–frango e queijo ca- tupiry – não fiquem muito nas late- rais da forma, para não ocorrer vazamentos.Em seguida, coloque o palito e complete com massa até cobrir todo o recheio.

1. Aguarde a luz de aquecimento (verde) apagar.Abra a tampa do aparelho e cubra metade da parte inferior da forma com a massa.
2. Coloque o palito com o recheio espetado e gire o palito para que a massa grude no recheio.Com- plete com massa até a linha final da forma inferior.
   - Aguarde cerca de 30 segundos para fechar a tampa.
3. Asse por aproximadamente 6 mi- nutos ou até dourar, caso a massa esteja branca feche a tampa e aguarde até dourar.
4. Use a alça para abrir a tampa e re- tire o crepe com a ajuda de uma espátula de plástico.
5. Ao terminar de assar, retire o plu- gue da tomada elétrica e deixe a tampa aberta para esfriar.

RECEITAS DE CREPE

MASSA BÁSICA PARA CREPE

A receita a seguir prepara a proxima - damente 10 crepes.

Ingredientes

500 ml de leite, 2 gemas, 1 colher de sopa de margarina, 2 colheres de sopa de queijo ralado, 1 colher de sopa de açúcar, 4 colheres de sopa de amido de milho, 1,5 xícara de trigo, ½ colher de chá de sal, 2 claras em neve, 1 colher de chá de fermento em pó.

Modo de preparo

Junte todos os ingredientes na ordem acima(exceto as claras batidas e o fermento em pó)e bata no liquidificador até a mistura ficar homogênea.

Junte a massa com clara em neve e misture manualmente com uma colher.Por último adicione o fermento em pó e misture manualmente.

NOTA:A massa serve para preparo de crepes doces e salgados.A massa deve ficar um pouco mais grossa do que a massa de panqueca.

Recomendamos utilizar a massa em até 2 horas após o preparo.

RECHEIOS

Sugerimos algumas opções de recheios para o preparo dos crepes doces e - salgados.

Salgados: Queijo, presunto+queijo, coração (temperado, já frito ou assado),salsicha,calabresa(já frita ou assada),linguiça(já frita ou assada), frango em cubos(temperado,já frito ou assado), carne(temperada,já frita ou assada), frango com catupiry.

No caso do frango com catupiry, deve-se primeiro desfiar o peito de frango e refogar com alho,cebola,tomate,sal a gosto e,por último,uma ou duas colheres de extrato de tomate para dar cor. Deixe cozinhar por aproximadamente 5 minutos.

Doces:Goiabada,goiabada com queijo,chocolate, chocolate com queijo, prestígio, banana, banana com chocolate, doce de leite, morango com chocolate.

Poderão ser preparados diversos tipos de recheios, de acordo com a preferência do usuário.

IMPORTANTE: Nunca use objetos cortantes, como, por exemplo, facas, pois poderão danificar o revestimento antiaderente.

CONHEÇA O SEU APARELHO

[1] Trava

[2] Alça

[3] Luz vermelha indicadora de funcionamento

[4] Luz verde indicadora de aquecimento

[5] Chapas antiaderentes
(Levante a chapa superior pela alça para acessar a chapa inferior).

COMO USAR O SEU APARELHO

IMPORTANTE.Certifique-se que a voltagem da tomada, corresponde a voltagem do aparelho.

ATENÇÃO.Não use o aparelho para cozinhar ou descongelar alimentos congelados. Todos os alimentos devem ser completamente descongelados antes de serem cozinhados neste produto.

NOTA . Durante as primeiras vezes que utilizar este aparelho, é possível que saia um pouco de fumaça.Isso é normal e a fumaça diminuirá com o uso.

1 Antes de usar o aparelho pela primeira vez, limpe-o conforme descrito na seção“Limpeza”.Não esqueça de recolocar no lugar a bandeja coletora de gordura.

2 Para destravar o aparelho, pressione a extremidade da trava mais próxima a alça.

3 Abra o aparelho, puxando a alça para cima.

4 Coloque a sua crepeira em uma superficie plana e resistente ao calor.

5
- Você pode untar as chapas com manteiga, margarina ou gordura, mas como as chapas são revestidas de material antiaderente, o uso de óleo ou manteiga é opcional.

6 Feche as chapas e ligue o aparelho colocando o plugue do cabo de força em uma tomada da rede elétrica.
- Verifique se a lâmpada indicadora vermelha acende.
- IMPORTANTE . As chapas de cozimento e as superfícies metálicas do aparelho ficam extremamente quentes quando em uso.Para evitar queimadura, use luvas térmicas e tocar apenas a parte preta da alça.

8 Deixe o aparelho pré-aquecendo por cerca de 5 minutos.
- Quando as chapas estiverem na temperatura selecionada, a lâmpada verde apagará.

9 Levante a chapa superior segurando-a pela alça.Coloque o alimento sobre a chapa inferior utilizando utensílios de madeira ou de plástico resistente ao calor.
- IMPORTANTE.Não use utensílios de metal neste produto, pois irão arranhar e danificar o revestimento antiaderente das chapas.

10 Abaixe a chapa superior segurando-a pela alça,pressionando-a levemente sobre os alimentos.
- NOTA .O tempo de cozimento dependerá do tipo e da espessura do alimento.

11 Quando o alimento estiver cozido, levante a chapa superior puxando-a pela alça.Remova os alimentos usando utensílios de madeira ou plástico resistente ao calor.Se você pretender cozinhar outros alimentos em seguida, abaixe novamente a chapa superior para conservar o calor.

12 Repita as etapas 8 a 10 até que todos os alimentos estiverem cozidos. Unte novamente as chapas se necessário.

13 Desligue o aparelho retirando da tomada o cabo de força.

14 Quando o aparelho esfriar completamente, limpe-o e seque-o.

15 Trave o aparelho pressionando a extremidade da trava mais distante da alça.